



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ Αρ. Φύλλου 624

18 Ιουλίου 1995

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 596

Τροποποίηση άρθρου 83 του Κώδικα Τροφίμων.

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

α. Το έγγραφο του Γενικού Χημείου του Κράτους αριθμ. 3005957/911/1994.

β. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους, όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον Α.Ν. 754/1937 (άρθ. 3 παρ. 2 και 3) (Φ.Ε.Κ. 247/ΤΑ/1937).

γ. Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου (Φ.Ε.Κ. 391/ΤΑ/31.10.1929).

δ. Το Νόμο 115/1975 περί τροποποιήσεως διατάξεων τινων του Ν. 4328/1929 (Φ.Ε.Κ. 172/ΤΑ/20.8.1975).

ε. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών για περιορισμό των Συλλογικών Οργάνων του Υπουργείου Οικονομικών αρ. 1078204/927/0006Α/6.8.1992 (Φ.Ε.Κ. 517/ΤΒ/7.8.1992).

στ. Τις διατάξεις του άρθρου 29Α του Ν. 1558/1985 (137Α) όπως το άρθρο αυτό προστέθηκε με το άρθρο 27 του Ν. 2081/1992 (154Α) και το γεγονός ότι από την παρούσα απόφαση δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

ζ. Την υπ' αριθ. 6033/1994 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου και Βασίλειο Βασιλάκη (Φ.Ε.Κ. 550/τ.Β/15.7.1994), αποφασίζουμε:

Εγκρίνουμε την απόφαση αριθμ. 596/1994 του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου, η οποία λήφθηκε κατά τη συνεδρίαση της 13.9.1994 και η οποία έχει ως ακολούθως:

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Εγκρίνουμε την τροποποίηση του άρθρου 83 του Κώδικα Τροφίμων για τα «τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης» (ΠΟΠ) ως εξής:

1. Αντικαθίσταται η ενότητα Δ. των περιεχομένων.

Δ. Τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ).

1. Σκληρά και ημίσκληρα τυριά:
1α. Γραβιέρα Αγράφων
1β. Γραβιέρα Νάξου
1γ. Γραβιέρα Κρήτης
1δ. Κεφαλοτύρι
1ε. Κεφαλογραβιέρα
1στ. Λαδοτύρι Μυτιλήνης
1ζ. Μπάτζος
1η. Φορμαέλα Αραχώβης Παρνασσού
1θ. Κασέρι
1ι. Σφέλα
1ια. Σαν-Μιχάλη
1ιβ. Μετσοβόνε
1ιγ. Βικτώρια Θεσσαλονίκης
2. Μαλακά τυριά και τυριά αλοιφώδους υφής.
2α. Φέτα
2β. Τελεμές
2γ. Κοπανιστή
2δ. Καλαθάκι Λήμνου
2ε. Γαλοτύρι
2στ. Ανεβατό
2ζ. Κατίκι Δομοκού
2η. Πηχτόγαλο Χανίων
3. Τυριά τυρογάλακτος
3α. Ανθότυρος
3β. Μανούρι
3γ. Μυζήθρα
3δ. Ξυνομυζήθρα Κρήτης

2. Αντικαθίσταται όλη η ενότητα Δ. Παραδοσιακά Ελληνικά Τυριά ως εξής:

Δ. Τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ).

Ειδικές προδιαγραφές

1. Σκληρά και ημίσκληρα τυριά.

1α. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ (GRAVIERA AGRAFON) απόφ. 313045/14.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (Φ.Ε.Κ. 16/Β/14.1.1994, 101/Β/16.2.1994).

Άρθρο 1

1. Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία

προέλευσης (ΠΟΠ) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή των Αγράφων και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στο συνημμένο στην παρούσα παράρτημα, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές αυτές.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το ποσοστό του γίδινου γάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Επίσης απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Επιτρέπεται η προσθήκη καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών και προπιονικών βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100 kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Το γάλα υποβάλλεται σε θερμισμό ή παστερίωση.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34° - 36°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 25-35 λεπτά. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48° - 52C τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Μετά μία ημέρα το τυρί εξάγεται από τα καλούπια και παραμένει σε ξύλινα ράφια μέχρι δύο ημέρες. Ακολούθως τοποθετείται σε άλμη 19-20 Be για δύο έως τέσσερις ημέρες.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 12-15°C και σχετική υγρασία 85% περίπου.

Στο στάδιο αυτό διενεργούνται επιφανειακά ξηρά αλατίσματα επί τρεις εβδομάδες, ούτως ώστε το ώριμο τυρί να έχει περιεκτικότητα σε αλάτι μέχρι 2% κατά βάρος. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 16-18°C, όπου παραμένει επί ένα μήνα και εν συνεχεία σε θαλάμους με θερμοκρασία 12-15°C, και σχετική υγρασία 90-95% για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί 3 μήνες. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης αναπτύσσεται επιφανειακά μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση και τη διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού.

4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα και διάσπαρτες οπές λόγω προπιονικής ζύμωσης.
- Σχήμα: Κυλινδρικό.
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρη: κεφάλια 2-3 κιλών και 8-10 κιλών

Επιδερμίδα:
- Συνεκτικότητα: σκληρή
- Εμφάνιση: ξηρή που καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες
- Χρώμα: λευκοκίτρινο

Μάζα τυριού:
- Υφή: σκληρή και ελαστική
- Χρώμα: λευκοκίτρινο

Άλλα χαρακτηριστικά: ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντήρηση και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
ε) Το βάρος του περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής
1. Τα γράμματα ΓΡ-ΑΓΡ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα: (ΓΡ-ΑΓΡ-1113/20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό

τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΤΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ ΠΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΩΝ ΑΓΡΑΦΩΝ

Οι κοινότητες που ανήκουν στην περιοχή των Αγράφων, κατά Γεωγραφική ενότητα είναι οι ακόλουθες:

1. ΑΡΓΙΘΕΑΣ	2. ΙΘΩΜΗΣ	3. ΓΟΜΦΩΝ	4. ΝΕΒΡΟΠΟΛΗΣ	5. ΙΤΑΜΟΥ	6. ΜΕΝΕΛΑΪΔΟΣ	7. ΤΑΜΑΣΙΟΥ
Φουντωτό	Αγ. Ακάκιος	Βατσουνιά	Μπεζούλα	Απιδιά	Αηδονοχώρι	Ανάβρα
Λεοντίτο	Μαγούλα	Μουζάκι	Φυλακτή	Δαφνοσπηλιά	Βαθύλακος	Ασημοχώρι
Βλάσιον	Μαγουλίτσα	Πορτή	Κρυονέρι	Αμάραντος	Θραψίμι	Αχλαδιά
Δροσάτο	Γελάνθη	Δρακότρυπα	Κερασιά	Καστανιά	Λουτροπηγή	Κέδρος
Πετροχώρι	Μαυρομάτι	Οξυά	Μεσενικόλας	Ραχούλα	Ρετίνα	Κτημένη
Κομπουριανά	Καππά	Ανθοχώρι	Μορφοβούνι	Καταφύγι		Λεοντάρι
Στεφανιάς	Χάρμα	Κρυοπηγή	Άγιος Γεώργιος	Λαμπερό		
Βραγκιανά	Φανάρι	Πευκόφυτο	Μοσχάτο	Αμπελικό		
Μάραθος	Πύργος	Ελληνόκαστρο	Νεοχώρι	Καλλίθηρο		
Καταφύλλιο	Κανάλια	Αμυγδαλή	Πορτίτσα			
Πετρωτό	Κρανιά	Λαζαρίνα	Πετρίλο			
Ανθηρό	Λοξάδα		Αργύρι			
Ελληνικά	Ελληνόπυργο		Θερινό			
Αργιθέα						
Καλή Κώμη						
Μεσοβούνι						
Καρυά						

1β. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ (GRAVIERA NAXOU) Απόφ. 313071/18.1.94 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 23/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη νήσο Νάξο του Νομού Κυκλάδων από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο, στα οποία όμως η αναλογία των τελευταίων δεν ξεπερνά το 20% κατά βάρος.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων και αιγοπροβάτων που εκτρέφονται στη νήσο Νάξο, έχουν προσαρμοσθεί στο περιβάλλον της περιοχής και η διατροφή τους να βασίζεται στη χλωρίδα της νήσου Νάξου.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου 20 kg/100 kgr γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) χρησιμοποιείται γάλα το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 36°-37°C και διαρκεί 30-40 λεπτά. Ακολουθεί διαίρεση του τηροπήγ-

ματος σε μέγεθος κόκκων ρυζιού και η αναθέρμανση του στους 50°C για 30 λεπτά περίπου. Σε σταθερή θερμοκρασία 50°C το τυρί «ψήνεται» για 60 λεπτά υπό συνεχή ανάδευση. Το τυρόπηγμα στη συνέχεια εξάγεται σε καλούπια με τουλουπάνι και οδηγείται στα πιεστήρια όπου παραμένει για 3-4 ώρες και υφίσταται 3-4 «αλλαγές» του τυρόπανου. Μετά την πίεση οι τυροκεφαλές μπαίνουν σε άλμη 200 Be και θερμοκρασία 14-15°C για 2-5 ημέρες ανάλογα με το μέγεθος του τυριού. Εξάγονται από την άλμη, στεγνώνουν και οδηγούνται στα ωριμαντήρια για 70-80 ημέρες με θερμοκρασία θαλάμου 15°C περίπου.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο άρθρο 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση

- Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με συμπαγή, ελαστική μάζα, στην οποία υπάρχουν διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης και ενίοτε ρωγμές.

Επιδερμίδα: Λεπτή, ξηρή, συνήθως καλύπτεται από μικροβιακή ανάπτυξη που συμβάλλει στην ωρίμανση.

Μάζα τυριού:

- Υφή: σκληρή, ελαστική
- Χρώμα: υποκίτρινο
- Βάρη: α) 3-4 κιλών, β) 8-9 κιλών

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο σκληρό τυρί, κυλινδρικού σχήματος, με ευχάριστη γεύση και ελαφρύ άρωμα προπιονικής ζύμωσης.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
ε) Το βάρος του περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΓΡΑΝ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΓΡΑΝ - 1113 - 20-2-1994).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσης.

1γ. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ GRAVIERA KRITIS) Απόφαση 313047/14.1.94 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/ 14.1.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Κρήτη και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στοη παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές των νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, θερμισμένο ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται παραδο-

σιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Επιτρέπεται η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων, καθώς και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34-36°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 30 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδεση στους 50-52°C τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85% περίπου.

Μετά μία ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δύο έως πέντε ημέρες, ανάλογα με το μέγεθος του τυριού.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-18°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται μέχρι 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα και το τυρί αναστρέφεται κατά καιρούς. Στην επιφάνειά του αναπτύσσεται μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση του τυριού και στην ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τρεις τουλάχιστον μήνες.

4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που αναφέρονται στο άρθρο 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: 2%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης.
- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Διάφορα

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: Σκληρή
- Εμφάνιση: Ξηρή φαιόχρους με μικροβιακή ανάπτυξη.

Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή ελαστική.
- Χρώμα: Λευκοκίτρινο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
ε) Το βάρος του περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα γράμματα ΓΡ - ΚΡ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής.
Παράδειγμα: (ΓΡ - ΚΡ - 1113 - 20/2/1994).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» GRAVIERA KRITIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1δ. ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ (KEFALOTYRI) Απόφαση 313026/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή γίδινο ή μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου, Θεσσαλίας, Κρήτης, Ηπείρου, Μακεδονίας, Ιονίων Νήσων και Νομού Κυκλάδων.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσης. Επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34-36°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 45°C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14°C περίπου και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μία ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δύο ημέρες περίπου.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 12-14°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται 20-25 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6°C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

4. Η παραγωγή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί
- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Διάφορα

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: Σκληρή, σχετικά λεπτή.
- Εμφάνιση: Ξηρή με μικροβιακή ανάπτυξη, που συχνά καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες.
- Χρώμα Ανοικτό καστανό.

Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή με μικρές ακανόνιστες οπές στη μάζα του.
- Χρώμα τυριού: Υπόλευκο έως υποκίτρινο.

Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη αλμυρή, πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΕ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΕ-1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1ε. ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ (KEFALOGRAVIERA) Απόφαση 313032/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94 101/Β/16.2.94).

Άρθρο 1
Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Δυτικής Μακεδονίας, Ηπείρου, Νομού Αιτωλοακαρνανίας, Νομού Ευρυτανίας.

Άρθρο 2
Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσης. Επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3
Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48°C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μία ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δύο ημέρες περίπου.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-16°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται περίπου 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6°C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

4. Η παραγωγή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4
Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 40%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί
- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Μικρό 4-6 κιλά
Μεγάλο 10-12 κιλά

Επιδερμίδα:
- Συνεκτικότητα: Σκληρή, λεπτή.
- Εμφάνιση: Ξηρή που συχνά καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες
- Χρώμα Υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό

Μάζα τυριού:
- Υφή: Σκληρή ελαστική, με πολλές οπές στη μάζα του.
- Χρώμα: Υπόλευκο έως υποκίτρινο.

Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5
Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
ε) Το βάρος του περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΓ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΓ-1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά πα-

ραγωγό τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1στ. ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ (LADOTYRI MYTILINIS) Απόφαση 313058/17.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94 101/Β/16.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη νήσο Λέσβο και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου από γάλα πρόβειο, ή μίγματά του με γίδινο γάλα.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή της νήσου Λέσβου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILILIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30%.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την όμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η χρήση καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Krg γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού

«ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32° – 34° C, με παραδοσιακή ή άλλη πυτιά, εντός 30΄. Ακολουθεί διαίρεση, αναθέρμανση μέχρι τους 45% C και μεταφορά του τυροπήγματος σε καλούπια, όπου παραμένει μέχρι να αποκτήσει σταθερή δομή και το χαρακτηριστικό του σχήμα, Ακολουθεί επιφανειακό ξηρό αλάτισμα και ωρίμανση του τυριού σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία 85% περίπου και θερμοκρασία 12° – 18° C επί τρεις τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ»

(LADOTYRI MYTILINIS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού: Σκληρός

Επιδερμίδα: Σκληρή ξηρή

Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή με μικρές οπές διασκορπισμένες σε όλη τη μάζα του.
- Χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο

Σχήμα τυριού: Κυλινδρικό με συνήθη διάμετρο βάσης 10 cm και ύψος 10 cm

Βάρη: 1,5 Kgr περίπου

Άλλα κυρίως χαρακτηριστικά: Είναι σκληρό τυρί με αλμυρή γεύση και ευχάριστο άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΒΙ.

2. Ο αύξοντα αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΒΙ-1113-20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2. Μαλακά τυριά και τυριά αλοιφώδους υφής.

2α. ΦΕΤΑ (FETA) Απόφαση 313025/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας

(ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.

γ) Το PH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5.

δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.

ε) Το γάλα, πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής.

στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται απο αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.

η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση.

Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής «ΦΕΤΑΣ» (FETA)

1. Για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Μετά τη πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

3. Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν σταθεροποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο).

Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

4. Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18°C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%.

5. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε δύο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται υπό τις συνθήκες που αναφέρονται στην παρ. 4 του παρόντος και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2 - 4°C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον.

Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δύο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δύο μήνες.

6. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου της παρούσης.

Η «ΦΕΤΑ» (FETA) διατίθεται στο εμπόριο σε ξύλινα ή μεταλλικά δοχεία ή και σε υποσυσκευασία από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά της «ΦΕΤΑΣ» (FETA)

Τα βασικά χαρακτηριστικά της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

– Μέγιστη υγρασία: 56%.

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%.

– Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.

– Σχήμα: Σφηνοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου.

– Διαστάσεις: Διάφορες.

– Βάρη: Διάφορα.

Επιδερμίδα: Δεν έχει.

Μάζα:

Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.

– Χρώμα: Καθαρό λευκό.

– Οπές: καθόλου ή λίγες.

– Κατανομή: Σε όλη τη μάζα.

– Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

– Γεύση:

– Γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.

– Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΕΤΑ» (FETA).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20.12.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2β. ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) Απόφαση 313059/17.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας και Πελοποννήσου, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή αγελαδινό ή μίγματά τους.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις ανωτέρω περιοχές.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις τουπρος τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών, προβάτων και αγελάδων προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών,συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES)

1. Για την παρασκευή του τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 33°-35°C εντός 45-60 λεπτών. Μετά την ολοκλήρωση της πήξης το τυρόπηγμα διαιρείται και μεταφέρεται σε καλούπια για στράγγιση. Κατά την παραμονή του στα καλούπια πιέζεται με βάρος διπλάσιο περίπου εκείνου της τυρόμαζας. Κατόπιν τεμαχίζεται και τοποθετείται σε άλμη 13-15 Be, όπου παραμένει επί 4-6 ώρες. Ακολούθως τοποθετείται σε βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία κατά στρώσεις, καλύπτεται με άλμη 7-8 Be και αφήνεται σε χώρους με θερμοκρασία 12-14° C μέχρι 15 ημέρες. Στη συνέχεια μεταφέρεται σε

ψυκτικούς θαλάμους με θερμοκρασία χαμηλότερη των 6°C όπου παραμένει συνολικά 60 ημέρες τουλάχιστον από την ημέρα παραγωγής.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί και στην άλμη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES)

– Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 56% κατά βάρος.

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43% κατά βάρος.

Τύπος τυριού: Λευκό τυρί άλμης.

– Συνεκτικότητα: Τυρί μαλακό, μέχρι ημίσκληρο που μπορεί να κόβεται σε φέτες με ή χωρίς οπές και λίγα μηχανικά ανοίγματα.

Επιδερμίδα: Δεν έχει.

Μαζά τυριού: Συμπαγής.

– Υφή: Μαλακή.

– Χρώμα: Λευκό και λευκοκίτρινο.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Ωριμάζει και διατηρείται στην άλμη. Έχει ελαφριά γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και αλμυρή.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΤΕΛ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΤΕΛ-1113-20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) . Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2γ. ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI) Απόφαση 313046/ 14.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/ 14.1.94/101/Β/6.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Κυκλάδων από γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή του Νομού Κυκλάδων.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων, προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI)

1. Για την παρασκευή του τυριού ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 28-30°C, με ποσότητα πυτιάς τόση ώστε να ολοκληρωθεί η πήξη του γάλακτος σε δύο περίπου ώρες. Το τυρόπηγμα παραμένει στον τυρολέβητα για 20-24 ώρες περίπου. Στη συνέχεια διαιρείται και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στραγγισμένη τυρομάζα (που καλείται «πέτρωμα») αναμειγνύεται με ξηρό βρώσιμο αλάτι σε αναλο-

για 4-5% κατά βάρος και τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο σε χώρο δροσερό με υψηλή σχετική υγρασία έως ότου αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή χλωρίδα. Ακολουθεί ανάμιξη ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη κατανομή της χλωρίδας. Στη συνέχεια αφήνεται μέχρις ότου εμφανιστεί εκ νέου άφθονη μικροβιακή χλωρίδα στην επιφάνεια του τυριού. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 3-4 φορές μέχρις ότου ολοκληρωθεί η ωρίμανση του τυριού που διαρκεί 30-40 ημέρες.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 56% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί, με αλοιφώδη υφή

Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:
- Υφή: Μαλακή αλλοιφώδης
- Χρώμα: Υποκίτρινο έως υπόφαιο

Άλλα χαρακτηριστικά: Αλμυρό τυρί με έντονη πικάντικη γεύση.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
ε) Το βάρος του περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΟΠ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΚΟΠ - 113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή, κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI). οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορίου τυριού με την ονομασία «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2δ. ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ (KALATHAKI LIMNOU) Απόφαση 313044/14.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/14.1.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευση (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νήσο Λήμνο, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τη Νήσο Λήμνο.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Επίσης απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 33-34°C. Μετά από 45-60 λεπτά από της προσθήκης της πυτιάς, το τυρόπηγμα παραμένει σε ακινησία για λίγα λεπτά και στη συνέχεια μεταφέρεται για στράγγιση και βιολογική οξύνιση σε ειδικά κυλινδρικού σχήματος καλούπια (καλαθάκια), τα οποία προσδίδουν χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή στο τυρί. Όταν ολοκληρωθεί η στράγγιση εξάγεται το τυρί από τα καλούπια και αλατίζεται επιφανειακά με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Στη συνέχεια τοποθετείται σε λευκοσιδηρά δοχεία και καλύπτεται με άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 6-8% κατά βάρος.

3. Τα ανωτέρω δοχεία τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης θερμοκρασίας 14-18°C για τρεις περίπου εβδομάδες και στη συνέχεια μεταφέρονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 6°C για ολοκλήρωση του χρόνου ωρίμανσης που είναι τουλάχιστον δύο μήνες.

4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU)

τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 56%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί

Σχήμα: Κυλινδρικό με χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή

- Διαστάσεις: Κατά τεμάχιο 10-15 cm διάμετρος και 10 cm περίπου το ύψος

Βάρη: Κατά τεμάχιο 0,7 έως 1,3 Kgr

Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές
- Χρώμα: Καθαρό λευκό
- Οπές: Καθόλου ή λίγες

Άλλα χαρακτηριστικά: Τυρί που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη, με γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Συσκευασία: Το «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) διατίθεται σε λευκοσιδηρά δοχεία τεσσάρων (4), οκτώ (8) και δέκα οκτώ (18) Kgr.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα γράμματα ΚΑΛ-ΛΗ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΚΑΛ-ΛΗ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2ε. ΓΑΛΟΤΥΡΙ (GALOTYRI) Απόφαση 313031/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/6.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Ηπείρου και Θεσσαλίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ»

(GALOTYRI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων. Επιτρέπεται η προσθήκη άλατος (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο), καθώς και η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το γάλα θερμαίνεται μέχρι βρασμού και τοποθετείται σε δοχεία κατά προτίμηση πήλινα, για 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Προστίθεται αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) 3-4% αφήνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί δύο ημέρες κατά τις οποίες αναδεύεται κατά διαστήματα και σταδιακά αναπτύσσεται οξύτητα. Το αλατισμένο και οξυνισμένο βιολογικά γάλα με ή χωρίς προσθήκη πυτιάς τοποθετείται στη συνέχεια σε υφασμάτινους ή δερμάτινους σάκκους - τουλούμια ή σε ξύλινα βαρέλια.

Ο ανωτέρω χειρισμός επαναλαμβάνεται στο γάλα των επομένων αμέλξεων μέχρις ότου τα τουλούμια, τα βαρέλια ή οι υφασμάτινοι σάκκοι γεμίσουν.

3. Οι ανωτέρω περιέκτες κλείνονται αεροστεγώς και μεταφέρονται σε ψυχρές, ξηρές αποθήκες σε θερμοκρασία μικρότερη των 8° C, δύο (2) τουλάχιστον μήνες στην περίπτωση που παρασκευάζεται από νωπό γάλα.

Κατά το διάστημα αυτό αποβάλλεται υγρασία από τους περιέκτες με βραδύ ρυθμό ωριμάζει το τυρί και αποκτά τα ιδιαιτέρως ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

4. Η παρασκευή και η ωρίμανση γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 75%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:
- Υφή: Αλειφώδης
- Χρώμα: Καθαρό λευκό
- Οπές: Δεν έχει

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι μαλακό επιτραπέζιο τυρί, αλοιφώδους υφής, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα.

Απαγορεύεται η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
ε) Το βάρος του περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
ζ. Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΓΑ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΓΑ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2στ. ΑΝΕΒΑΤΟ (ANEVATO) Απόφαση 313060/18.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 24/Β/18.1.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Γρεβενών και στην επαρχία Βοΐου Νομού Κοζάνης, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυ-

ριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από ομέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

δ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) γάλα, απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση, καθώς και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογίας παρασκευής τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) τοποθετείται σε χώρο με θερμοκρασία 18° - 22° μέχρις ότου αποκτήσει οξύτητα 35° D περίπου. Στη συνέχεια τοποθετείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 2° - 4° C, όπου παραμένει για 24 ώρες. Κατόπιν θερμαίνεται στους 12° - 14° C και προστίθεται σ' αυτό ποσότητα πυτιάς επαρκής να προκαλέσει την πήξη σε 12 περίπου ώρες. Ακολουθεί διάρεση παραμονή του τυροπήγματος στον τυρολέβητα για 12 περίπου ώρες, στράγγιση, ξηρό επιφανειακό αλάτισμα και ωρίμανση του τυριού για δύο τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

Μέγιστη υγρασία: 60% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 45% κατά βάρος

Τύπος τυριού: Μαλακό τυρί, κοκκώδους υφής

Βάρη: Διάφορα

Μάζα τυριού: Μαλακή

– Υφή: Κοκκώδης

– Χρώμα: Λευκό

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Μαλακό τυρί με υπόξινη ευχάριστη γεύση και άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΑΝΕΒ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΑΝΕΒ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2ζ. ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ (KATIKI DOMOKOU) Απόφαση 313048/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/14.1.94, 101/Β/16.2.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Οροπέδιο ΟΘΡΥΣ, περιοχή Δομοκού και συγκεκριμένα στα Διοικητικά Όρια των Δήμων και Κοινοτήτων, όπως περιγράφονται στο συνημμένο Παράρτημα της παρούσας, από γάλα γίδινο ή από μίγμα αυτού με πρόβειο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή Δομοκού.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα, το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU)

1. Για την παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου της παρούσας.

2. Το γάλα θερμαίνεται στους 75° C περίπου για 30 δευτερόλεπτα της ώρας, ψύχεται στους 27°-28° C. Στη συνέχεια τοποθετείται εντός τυρολέβητος σε χώρο 20°-22° C με ή χωρίς πυτιά, όπου παραμένει μέχρι τον σχηματισμό πήγματος. Ακολούθως το πήγμα πολτοποιείται και εισάγεται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στράγγιση θεωρείται ότι έχει ολοκληρωθεί όταν το πήγμα αποκτήσει υγρασία 75-80% κατά βάρος.

3. Το στραγγισμένο πήγμα αλατίζεται, αναμιγνύεται ώστε να αποκτήσει ομοιογένεια και συσκευάζεται σε δοχεία ή διατηρείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 4° C μέχρι της διαθέσεώς του.

4. Η παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 75% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Νωπό τυρί, αλοιφώδους υφής

Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:
- Υφή: Αλοιφώδης
- Χρώμα: Λευκό καθαρό

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Υπόξινη, δροσερή γεύση, ευχάριστο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
ε) Το βάρος του περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ-ΔΟ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΚΑ-ΔΟ - 1113/20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

1. Δήμος Δομοκού
2. Κοινότητες:
   - Γερακλί
   - Βούζι
   - Μαντασιά
   - Πολυδένδρι
   - Καρυές
   - Φιλιαδώνα
   - Νεοχώρι
   - Μελιταία
   - Μαυρολίβαδο
   - Παλαμάς
   - Καλαμάκι
   - Αγ. Γεώργιος
   - Αγ. Στέφανος

1. Τα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΛΑΜΥ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
3. Η ημερομηνία παραγωγής
Παράδειγμα (ΛΑΜΥ - 1113 - 20.2.94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

ιζ. ΜΠΑΤΖΟΣ ΒΑΤΖΟΣ) Απόφαση 313057/17.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΜΠΑΤΖΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στις περιοχές Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΙΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσης.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Krg γάλακτος και καλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ (ΒΑΤΖΟΣ)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το προς τυροκόμηση γάλα αποκορυφώνεται μερικώς, θερμαίνεται συνήθως στους 28° C - 32° C και προστίθεται σ' αυτό ποσότητα πυτιάς ικανή να προκαλέσει πήξη του γάλακτος σε 50 περίπου λεπτά της ώρας. Μόλις δημιουργηθεί το τυρόπηγμα διαιρείται σε πολύ μικρά τεμαχίδια και αφήνεται να κατακαθίσει στον τυρολέβητα για 30 περίπου λεπτά της ώρας. Ακολουθεί ανάδευση του τυροπήγματος, αναθέρμανση του μέχρι τους 45° C, εξαγωγή του με χρήση τυροπάνων και στράγγιση. Την επόμενη ημέρα το τυρόπηγμα κόβεται σε φέτες και αλατίζεται επιφανειακά με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Μετά 5 περίπου ημέρες τοποθετείται σε μεταλλικά δοχεία με άλμη περιεκτικότητας σε αλάτι 10 έως 12% κατά βάρος, όπου και παραμένει για ωρίμανση 3 τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΜΠΑΤΖΙΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ)

- Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 25%

Τύπος τυριού: Ημίσκληρο έως σκληρό τυρί άλμης.
Επιδερμίδα: Δεν έχει
Μάζα τυριού: Ημίσκληρη έως σκληρή
- Χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
- Οπές: Πολλές ακανόνιστες σε όλη τη μάζα του τυριού.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Αλμυρό ημίσκληρο έως σκληρό τυρί, που ωριμάζει και διατηρείται μέσα σε άλμη με ευχάριστη υπόξινη ελαφρά πικάντικη και πολύ αλμυρή γεύση.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΠΑΤ-

ΖΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΜΠΑΤΖΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή,

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα πέντε πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΠΑΤΖ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΜΠΑΤΖ – 1113 – 20.2.1994).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΠΑΤΖΙΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΠΑΤΖΙΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΠΑΤΖΟΣ» (ΒΑΤΖΟΣ) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1η. ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)

Απόφαση 313063/17.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στα διοικητικά όρια του Δήμου Αράχωβας Παρνασσού του Νομού Βοιωτίας από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) από άλλο είδος γάλακτιος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20gr/100 Krg γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 32° C περίπου. Μετά την ολοκλήρωση της πήξης, η οποία διαρκεί περίπου 2 ώρες, το τυρόπηγμα θερμαίνεται στους 40° C για 10 λεπτά. Στη συνέχει διαιρείται σε μεγάλα τεμάχια, τέτοιου μεγέθους ώστε να χωράνε σε ειδικά καλούπια «μήτρες» ή «κοφινακι» διαστάσεων 8x13 cm περίπου (διάμετρος Χ ύψος). Ακολούθως, τα καλούπια με το τυρί εμβαπτίζονται σε τυρόγαλα θερμοκρασίας 60° C για μια ώρα. Εξέρχονται από το τυρόγαλα, εξάγονται τα τυριά από τα καλούπια και ξανατοποθετούνται μέσα σ' αυτά αλλά αντίστροφα και στη συνέχεια ξαναεμβαπτίζονται σε θερμό τυροόγαλα θερμοκρασίας 75° – 80° C για μια ώρα. Στη συνέχεια εξάγονται τα τυριά με τα καλούπια, αλατίζονται και παραμένουν για στέγνωμα επί 24 ώρες. Μετά το στέγνωμα βγαίνουν τα τυριά από τα καλούπια και τοποθετούνται σε ράφια για 4 ημέρες για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα. Τα τυριά τότε είναι έτοιμα για κατανάλωση.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού
«ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»
(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)

- Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 50% κατά βάρος

- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος

Τύπος τυριού: Ημίσκληρο

Μάζα τυριού:

- Υφή: Συμπαγής

- Χρώμα: Υποκίτρινο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Έχει ευχάριστη γεύση και άρωμα.

Διατίθεται στην αγορά σε βάρος 1/2 κιλού περίπου.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΟΡ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΦΟΡ – 1113 – 20.2.1994)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

18. ΚΑΣΕΡΙ (KASSERI) Απόφαση 313027/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/17.1.94/101/Β/16.2.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) παράγεται κατά κανόνα από πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση ανάμειξής του με γίδινο γάλα, το τελευταίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον σε 6% κατά βάρος.

γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

δ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

στ) Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος, πρωτεινών γάλακτος, καζεινικών αλάτων καθώς και προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται βλαβείς οξυγαλοκτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 Krg γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού
«ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα διαιρείται σε κόκκους, μεγέθους περίπου κόκκων αραβοσίτου και παραμένει σε ηρεμία 5 – 10' της ώρας. Ακολουθεί αναθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση στους 38 – 40° C. Η αναθέρμανση παραλείπεται όταν η οξύτητα του τυροκομούμενου γάλακτος είναι υψηλή.

3. Μετά την αναθέρμανση το τυρόπηγμα αφήνεται να κατακαθίσει στον τυρολέβητα ώστε να μετατραπεί σε συμπαγή μάζα. Αυτή εξάγεται στη συνέχει και αφήνεται να στραγγίσει και να ωριμάσει (μπασκί), έως ότου το pHκατέβει στο 5,2 περίπου, οπότε είναι έτοιμη για επεξεργασία.

4. Ακολούθως τεμαχίζεται ομοιόμορφα σε γέτες και εμβαπτίζεται σε νερό θερμοκρασίας 70 – 80° C, όπου ζυμώνεται μέχρι να μετατραπεί σε ομοιογενή εύπλαστη μάζα που έχει τη δυνατότητα να εκτείνεται.

5. Μετά το ζύμωμα η τυρομάζα τοποθετείται σε καλούπια και παραμένει εκεί 2 – 3 ημέρες κατά τη διάρκεια των οποίων γίνονται 5 – 6 αναστροφές.

6. Το τυρί αλατίζεται επιφανειακά 12 – 14 φορές με ξηρό αλάτι κόκκων μετρίου μεγέθους.

7. Η ωρίμανση του τυριού διαρκεία 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 18° C, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 1.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

Το βασικό χαρακτηριστικό του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 40%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα

α) Κυλινδρικό

Διαστάσεις: Διάμετρος 25 – 30 cm, ύψος 7 – 10 cm

β) Παραλληλεπίπεδο

Βάρη: Διάφορα

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρη, συνεκτική συνήθως καλλυμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.
- Εμφάνιση: Λεπτή

Χρώμα: Λευκοκίτρινο

Μάζα τυριού:

- Υφή: Ημίσκληρη συνεκτική
- Χρώμα: Λευκοκίτρινο
- Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).

Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΚΑ – 1650 – 20.12.1994)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1ι. ΣΦΕΛΑ (SFELA) Απόφαση 313056/17.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π. για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νότιο Πελοπόννησο και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου από γάλα πρόβειο, ίδινο ή μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή των Νομών Μεσσηνίας και Λακωνίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμεξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος, πρωτεινών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Krg γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγολακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 30° – 32° C με παραδοσιακή πυτιά. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος το οποίο αναθερμαίνεται μέχρι τους 38° – 40° C υπό συνεχή ανάδευση και τοποθέτησή του σε τυρόπανα προς στράγγιση. Εν συνεχεία τοποθετείται σε τυροτράπεζα και πιέζεται ελαφρά. Ακολουθεί η κοπή της τυρομάζας σε μακρόστενες λωρίδες (σφελίδες), επιφανειακό ξηρό αλάτισμα και τοποθέτησή της σε άλμη 20 Be, σε δοχεία μεταλλικά ή ξύλινα όπου παραμένει μέχρι ένα μήνα, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και κατόπιν μεταφέρεται σε χώρους με θερμοκρασία 4° – 6° C μέχρι να συμπληρώσει ηλικία 3 μηνών τουλάχιστον.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού ««ΣΦΕΛΑ» (SFELA) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)

- Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος

Τύπος τυριού: Ημίσκληρος

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρη
- Σχήμα: Λωρίδες περίπου παραλληλεπίπεδες (σφελίδες)

Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Ημίσκληρο τυρί άλμης με πολλές μικρές οπές στη μάζα του.
- Χρώμα: Λευκοκίτρινο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Ημίσκληρο τυρίο άλμης, που ωριμάζει και διατηρείται εντός άλμης.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΣΦΕΛΑ» (SFELA).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΣΦΕ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΣΦΕ – 1113 – 20.2.1994)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ΄ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά στη διακίνηση του τυριού ««ΣΦΕΛΑ» (SFELA).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυρίου με την ονομασία «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1ια. ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ (SAN MICHALI) Απόφαση 313069/ 18.1/1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 23/Β/ 18.1.94/01/Β/16.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για τυρί που παραγεεται παραδοσιακά στην περιοχή της νήσου Σύρου του Νομού Κυκλάδων, από αγελαδινό γάλα.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) πρέπει να πληροίο τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεινών γάλακτος, καζεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παρασθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση, η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100Krg γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βατηρίων και λιπασης.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)

1. Για την παρασκευή του τυριού ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Παρασκευάζεται από μερικά αποκορυφωμένο, παστεριωμένο αγελαδινό γάλα. Μετά τη πήξη του γάλακτος στους 32° – 34° C το τυρόπηγμα που δημιουργείται, διαιρείται, αναθερμαίνεται στους 48° – 50° C, αλατίζεται μερικά, μεταφέρεται σε καλούπια και πιέζεται ισχυρά. Ακολουθεί αλάτισμα με εμβάπτιση του τυριού σε άλμη θερμοκρασίας 10° – 14° C και πυκνότητας 18° – 20° Be για 12 ημέρες περίπου και μεταφορά σε χώρους ωρίμανσης με θερμοκρασία 14° – 16° και σχετική υγρασία 85% περίπου όπου παραμένει για 4 τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 40% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 36% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα: Κυλινδρικό

Επιδερμίδα: Σκληρή, ξηρή, λευκοκίτρινη έως κίτρινη.

Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή
- Χρώμα: Λευκό έως λευκοκίτρινο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο τυρί με χαρακτηριστικό άρωμα και αλμυρή και πικάντικη γεύση.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα πέντε γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΣΑΝΜΙ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΣΑΝΜΙ – 1113 – 20.2.1994)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MIXHALI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MIXHALI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MIXHALI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1ιβ. ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (METSOVONE) Απόφαση 313070/18.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 23/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.1994)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE), αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή της επαρχίας Μετσόβου του Νομού Ιωαννίνων από γάλα αγελαδινό ή μίγματ αυτού με πρόβειο και γίδινο, τα οποία τελευταία δεν υπερβαίνουν το 20% συνολικά κατά βάρος.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή

του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (METSOVONE) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρακσευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (METSOVONE) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων προβάτων και αιγών προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (METSOVONE) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) γάλα απαγορεύεται η συμπύπνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση και η προσθήκη βιολογικά οξυνισμένου τυρογάλακτος, με οξύτητα 0,30 - 0,35 SH ως πηγή αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται πριν από την πήξη τυρόγαλα της προηγούμενης ημέρας με οξύτητα 0,3 - 0,35 SH σε αναλογία 3-4%. Η πήξη γίνεται στους 32° - 35° (εντός 10-15 λεπτών. Ακολουθεί διαίρεση του δημιουργούμενου τυροπήγματος, αναθέρμανσή του στους 46° - 48° C για 15-20 λεπτά, εξαγωγή του, στράγγιση και ωρίμανση σε ξύλινο κάδο για οξύνιση έως PH 5,3 - 5,1. Στη συνέχεια η οξυνισμένη τυρομάζα τεμαχίζεται σε λωρίδες και μεταφέρεται σε νερό με θερμοκρασία 75° - 80° C όπου ζυμώνεται μέχρι να μετατραπεί σε λεία και εύπλαστη μάζα, η οποία μεταφέρεται σε κυλινδρικά καλούπια, τα οποία μαζί με το τυρί τοποθετούνται σε κρύο νερό μέχρι να αποκτήσουν σταθερό σχήμα. Το αλάτισμα του τυριού γίνεται με εμβάπτισή του σε άλμη 18-20 Be επί τόσες ημέρες όσο είναι το βάρος του τυριού σε κιλά. Στη συνέχεια το τυρί στεγνώνεται, δένεται, καθένα με σπάγγο και μεταφέρεται σε χώρο με θερμοκρασία 15° - 17°C και σχετική υγρασία 85% περίπου όπου παραμένει για τρεις τουλάχιστον μήνες για να ωριμάσει. Μετά την ωρίμανση, καπνίζεται με φυσικό καπνό από καύση φυτών της περιοχής παραγωγής του τυριού για 1-2 ημέρες παραφινώνεται και είναι έτοιμο προς διάθεση.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύετι η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού ««ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος.

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.

– Σχήμα: Κυλινδρικό.

– Βάρη τυριού: 1,5 Kgr, 2,5 Kgr, 4,5 Kgr περίπου.

Επιδερμίδα: Λεπτή, ξηρή, κίτρινη έως καστανόχρους.

Μάζα τυριού:

– Υφή: Ημίσκληρη έως σκληρή.

– Χρώμα: Αχυρόχρουν.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο καπνιστό τυρί, με κυλινδρικό σχήμα και ελαφρά αλμυρή και πικάντικη γεύση.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΕΤΣ.

2. Ο αύξοντα αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΜΕΤΣ - 1113 - 20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1ιγ. ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (VICTORIA THESSALONIKIS)

Απόφαση 313061/17.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή του Ν. Θεσσαλονίκης, από αγελαδινό γάλα.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS)πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων Holstein και Brawn Swits, εκτρεφομένων στο Νομό Θεσσαλονίκης δια ελευθέρου ενσταβλισμού και με βασικό σιτηρέσιο το ενσίρωμα καλαμποκιού, το οποίο παράγεται στο Νομό Θεσσαλονίκης.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση και η χρήση καλλιεργειών αβλαβών ή οξυγαλακτικών βακτηρίων και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS)

1. Για την παρασακευή του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS)χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το προς τυροκόμηση γάλα θερμαίνεται συνήθως στους 68°C, ψύχεται στους 32° - 34° C περίπου και δέχεται παραδοσιακή οξυγαλακτική καλλιέργεια γιαούρτης ή τυρογάλακτος, χλωριούχο ασβέστιο και σορβικό νάτριο ή κάλιο. Μετά τη διαίρεση το τυρόπηγμα αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48°C περίπου και τοποθετείται για στράγγιση και βιολογική ωρίμανση μέχρι το PH να φθάσει στο 5,2-5,0. Στη συνέχεια μαλάσσεται σε νερό θερμοκρασίας 70°-80°C μέχρι να αποκτήσει συμπαγή και ελαστική υφή, τοποθετείται σε καλούπια ψύχεται, αλατίζεται με εμβάπτιση σε άλμη 22 Be, μέχρι τρεις ημέρες διατηρείται στους 22°C για 24 ώρες και ση συνέχεια μεταφέρεται σε θαλάμους ωριμάνσεως μέχρι να συμπληρώσει τρις τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών (πλην του σορβικού νατρίου ή καλίου 0,2% κατ' ανώτατο όριο στο τελικό προϊόν, εκφραζόμενο σε σορβικό οξύ) ή αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος.
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%.

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα: Κυλινδρικό. Διάμετρος: 11-12cm.
- Ύψος: 26 - 28 cm.
- Βάρη: 2,8 - 3,2 κιλά.

Επιδερμίδα: Ημίσκληρη έως σκληρή, συνεκτική, καλλυμμένη με παραφίνη ή με επιτρεπόμενα για τρόφιμα επικαλυπτικά υλικά μαζί με παραφίνη. Έχει λεπτή εμφάνιση και κίτρινο χρώμα.

Μάζα τυριού:

- Υφή: Ημίσκληρη έως σκληρή συνεκτική.
- Χρώμα: Κίτρινο.
- Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο τυρί από αγελαδινό γάλα, με ευχάριστη γεύση και άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

- Κορομηλιά
- Ξυνιάδα
- Νέα Μάκρισα
- Λεύκα
- Ομβριακή
- Μακρυρράχη
- Περιβόλι

2η. ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ (PICHTOGALO CHANION) Απόφαση 313062/17.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 24/Β/18.1.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Χανίων της νήσου Κρήτης από γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 18° - 25° C εντός δύο ωρών περίπου. Μετά την ολοκλήρωση ψτης πήξης το τυρόπηγμα παραμένει για οξύνιση επί 24 ώρες περίπου. Στη συνέχεια, χωρίς διαίρεση, μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκκους ή τυρόπανα για στράγγιση. Στο στραγγισμένο τυρόπηγμα προστίθεται αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) 1% περίπου και το προϊόν είναι έτοιμο για κατανάλωση.

3. Η παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 65% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 50% κατά βάρος

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί, αλοιφώδους υφής

Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:
- Υφή: Αλοιφώδης
- Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο
- Οπές: Δεν έχει.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι μαλακό επιτραπέζιο τυρί, αλοιφώδους υφή, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα.

Το τυρί διατίθεται εντός λευκοσιδηρών δοχείων ή άλλων μέσων συσκευασίας από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΠΗΧ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΠΗΧ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά πα-

ραγωγό τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία ««ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

3. Τυριά τυρογάλακτος

3α. ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ (ANTHOTYROS) Απόφαση 313030/ 11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/ 11.1.94, 101/Β/16.2.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθου, από τυρόγαλα πρόβειου, ή γίδινου γάλακτος ή μιγμάτων τους, στο οποίο μπορεί να προστεθεί πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους.

2.Οι παραπάνω πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται γαι την παρασκευή του τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου, Ηπείρου, Νήσων Αιγαίου, Ιονίων Νήσων, Κρήτης.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση τυρογάλακτος, «προσγάλακτος» και κρέμας

1. Το τυρόγαλα και το «πρόσγαλα», τα οποία χρησιμοποιούνται για παρασκευή τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) πρέπει να πληρούν τις εξής προϋποθέσεις:

α) Η πήξη του γάλακτος από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα, πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη.

β) Το γάλα, από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα, καθώς και το «πρόσγαλα» και η κρέμα πρέπει:

1) Να προέρχονται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.

2) Να προέρχονται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

3) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρη.

4) Να είναι νωπά ή παστεριωμένα.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) από άλλο είδος τυρογάλακτος ή «προσγάλακτος» ή κρέμας, πλην των καθοριζομένων στην παρ. 1 του άρθρου 1. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΑΝΘΟΤΥΡΟΥ» (ANTHOTYROS) «τυρόγαλα» «πρόσγαλα» και κρέμα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, καθώς και η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, πρόσγαλα και κρέμα τα οποία πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρηση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια υποβάλλεται σε θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 88°-90° C εντός 40-45 της ώρας. Όταν η θερμοκρασία τυρογάλακτος είναι 68°-70° C προστίθεται ποσότητα κρέμας ή πλήρους γάλακτος πρόβειου ή αιγείου ή μίγματος αυτών (πρόσγαλα) σε αναλογία 5-15%.

3. Η θέρμανση του τυρογάλακτος γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τη θερμοκρασί των 80°C, οπότε εμφανίζονται νυφάδες πήγματος. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης μέχρι τη θερμοκρασία των 88°-92° C, ενώ παράλληλ επιβραδύνεται πολύ ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει το πήγμα για 15-30'.

Για την παρασκευή ξηρού ανθότυρου εφαρμόζονται οι υψηλότερες θερμοκρασίες και μακρύτερος χρόνος θέρμανσης για να «ψηθεί» το πήγμα.

4. Στη συνέχεια το πήγμα με προσοχή μεταφέρεται σταδιακά σε τυρόπανα ή σε ειδικά καλούπια κώλουρου κώνου με πολλές οπές, για να στραγγίσει. Η στράγγιση ολοκληρώνεται σε 3-5 ώρες περίπου, οπότε μεταφέρονται στο ψυγείο και την επόμενη ημέρα διατίθενται για κατανάλωση.

Στην περίπτωση του ξηρού ανθότυρου μετά την στράγγιση ακολουθεί αλάτισμα του τυριού με λεπτόκοκκο αλάτι, τοποθετείται σε δροσερούς και καλά αεριζόμενους χώρους μέχρι να αποκτήσει υγρασία μικρότερη των 40%. Στη συνέχεια τα «κεφάλια» των τυρίων καθαρίζονται και συσκευάζονται ή παραφινώνονται.

5. Ο «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) διατίθεται είτε ως νωπός είτε ως ξηρός.

Άρθρο 4

Ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

α) νωπός ανθότυρος

– Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 70%

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 65% επί ξηρού

– Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:

– Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο

– Μέσα οξίνισης: γαλακτικό οξύ, κιτρικό οξύ
– Τύπος τυριού:
– Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί με συμπαγή δομή
– Σχήμα: Συνήθως σφαιρικό ή κώλουρου κώνου
– Διαστάσεις: Διάφορες
– Βάρη: Διάφορα.
– Επιδερμίδα: Δεν έχει.
Μάζα τυριού.
– Υφή: Συμπαγής.
– Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο.
– Οπές: Δεν έχει.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

β) Ξηρός ανθότυρος
– Χημική σύσταση:
– Μεγίστη υγρασία: 40%.
– Ελάχιστη λιποπεριεκτότητα επί ξηρού: 65%.
– Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:
– Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο.
– Μέσα οξίνισης: Γαλακτικό οξύ, κιτρικό οξύ.
– Τύπος τυριού:
– Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή δομή.
– Σχήμα: Συνήθως σφαιρικό ή κώλουρου κώνου.
– Διαστάσεις: Διάφορες.
– Βάρη: Διάφορα.
– Επιδερμίδα: Δεν υπάρχει.
– Εξωτερική επιφάνεια: Υπόλευκη.
– Μάζα τυριού:
– Υφή: Συμπαγής.
– Χρώμα: Υπόλευκο.
– Οπές: Δεν υπάρχουν.

Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS).
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
γ) Τυρί.
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
ε) Το βάρος του περιεχομένου.
στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΑΝ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Ημερομηνία παραγωγής.
Παράδειγμα (ΑΝ-1650-20.12.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

3β. ΜΑΝΟΥΡΙ (MANOURI) Απόφαση 313028/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στης περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2, από τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μιγμάτων τους, στο οποίο μπορεί να προστεθεί πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους.

2. Οι παραπάνω πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από τις περιοχές Θεσσαλίας και Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση τυρογάλακτος «προσγάλακτος» και κρέμας

1. Το τυρόγαλο, το πρόσγαλα και η κρέμα που χρησιμοποιούνται για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Η λιποπεριεκτικότητα του τυρογάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 2,5% κατά βάρος.

β) Η πήξη του γάλακτος από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη.

Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

γ) Το γάλα από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα, καθώς και το «πρόσγαλα» και η κρέμα πρέπει: 1. Να προέρχονται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής, 2. Να προέρχονται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. 3. Να είναι καλής ποιότητας και πλήρη. 4. Να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) από άλλο είδος τυρογάλακτος ή «προσγάλακτος» ή κρέμας, πλην των καθοριζομένων στην παρ. 1 του άρθρου 1.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) «τυρόγαλα» «πρόσγαλα» και κρέμα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI)

1. Για την παρασκευή του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, πρόσγαλα και κρέμα, τα οποία πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.

2. Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρηση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια εμπλουτίζεται με κρέμα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος, ώστε να εξασφαλισθεί λιποπεριεκτικότητα τουλάχιστον 2,5%.

3. Ακολουθεί θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 88-90°C εντός 40-45' της ώρας. Όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος φθάσει στους 70-75°C περίπου, προστίθεται 1% περίπου χλωριούχο νάτριο και πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους, σε αναλογία μέχρι 25%.

4. Στους 80°C περίπου, εμφανίζονται οι πρώτες νιφάδες εξαιτίας αλλοδομής των πρωτεϊνών του ορού, οπότε επιβραδύνεται σημαντικά ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Η θέρμανση εξακολουθεί μέρι τους 88-90°C. Στη συνέχεια μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκκους σχήματος κυλίνδρου για στράγγιση. Η στράγγιση διαρκεί 4-5 ώρες.

5. Μετά τη στράγγιση το τυρί μεταφέρεται σε ψυκτικούς θαλάμους συντήρησης, θερμοκρασίας 4-5°C, για παραμονή μέχρι τη διάθεσή του.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά, κ.λπ.) είναι:

- Μέγιστη υγρασία: 60%.
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 70%.
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί με συμπαγή δομή.
- Σχήμα: Συνήθως κυλινδρικό.
- Διαστάσεις: Διάφορες.
- Βάρη: Διάφορα.

Επιδερμίδα: Δεν έχει.

Μάζα:

- Υφή: Συμπαγής μαλακή.
- Χρώμα: Λευκό.
- Οπές: Δεν έχει.
- Γεύση: Ευχάριστη, γλυκιά με χαρακτηριστικό άρωμα.

Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΑ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΜΑ-1650-20.12.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/1993, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

3γ. ΜΥΖΗΘΡΑ (MYZITHRA) Απόφαση 313029/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94 32/Β/12.1.94, 101/Β/16.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) είναι ονομασία προέλευσης χρησιμοποιούμενη για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παροντος άρθρου, από τυρόγαλα που προέρχεται από γάλα πρόβειο, γίδινο ή αγελαδινό ή μίγμα αυτών.

2. Το τυρόγαλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από γάλα των περιοχών Μακεδονίας, Θράκης, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου, Ιονίων Νήσων, Νήσων Αιγαίου, Κρήτης και Ηπείρου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το τυρόγαλα που χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Η πήξη του γάλακτος από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

β) Το τυρόγαλα πρέπει να προέρχεται από το γάλα ζώων που εκτρέφονται στις περιοχές που αναφέρονται στο άρθρο 1 παρ. 2.

γ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλθεις, που γί-

νονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) από άλλο είδος τυρογάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το τυρόγαλα υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρηση και στη συνέχεια μεταφέρεται σε τυρολέβητες, όπου θερμαίνεται μέχρι αλλοδομής των πρωτεϊνών και της δημιουργίας πήγματος.

3. Το τυρόγαλα μπορεί να ενισχύεται με την προσθήκη «προσγάλακτος» από πρόβειο, γίδινο ή αγελαδινό γάλα ή μιγμάτων τους προερχόμενα από τις περιοχές του άρθρου 1 της παρούσας, όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος βρίσκεται στους 65°-70°C.

4. Η θέρμανση γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέρι τους 80°C, οπότε εμφανίζονται νυφάδες πήγματος. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης του τυρογάλακτος μέχρι τη θερμοκρασία 92°C, ενώ παράλληλα επιβραδύνεται ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει το πήγμα για 15-30' της ώρας. Για την παρασκευή ξηράς μυζήθρας εφαρμόζονται οι υψηλότερες θερμοκρασίες και μακρύτεροι χρόνοι θέρμανσης, για να «ψηθεί» το πήγμα.

5. Το πήγμα μεταφέρεται ακολούθως σε τυρόπανα ή ειδικά καλούπια, σχήματος κωλούρου κώνου για στράγγιση. Η στράγγιση διαρκεί 3-5 ώρες, μετά την πάροδο των οποίων το τυρί μεταφέρεται σε ψυκτικό θάλαμο.

Όταν πρόκειται για ξηρή μυζήθρα, τη στράγγιση ακολουθεί αλάτισμα με λεπτόκοκκο αλάτι και ξήρανση σε αεριζόμενο χώρο μέχρι απόκτησης υγρασίας μικρότερης του 40% κατά βάρος.

Ακολουθεί καθάρισμα της επιφάνειας και συσκευασία ή παραφίνωση των τυροκεφαλών.

6. Η «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) διατίθεται είτε ως νωπή, είτε ως ξηρή.

Άρθρο 4

Ποιοτικά χαρακτηριστικά της «ΜΥΖΗΘΡΑΣ» (MYZITHRA)

Τα βασικά χαρακτηριστικά της «ΜΥΖΗΘΡΑΣ» (MYZITHRA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Α. Νωπή «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA)

– Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 70.

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 50%.

– Επιτρέπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:

– Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο.

– Μέσα οξίνισης: Γαλακτικό οξύ, κιτρικό οξύ.

– Συντηρητικά: Δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.

– Χρωστικές: Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.

– Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρό με συμπαγή δομή.

– Σχήμα: Συνήθως σφαιρικό ή κώλουρου κώνου.

– Διαστάσεις: Διάφορες.

– Βάρη: 1-4 κιλά.

– Επιδερμίδα: Δεν έχει.

– Μάζα:

Υφή: Λευκό έως υπόλευκο.

– Οπές: Δεν έχει.

Β. Ξηρή Μυζήθρα (MYZITHRA)

- Χημική σύσταση:

- Μεγίστη υγρασία: 40%

- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 50%

- Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.

- Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο

- Μέσα οξίνισης: Γαλακτικό οξύ, κιτρικό οξύ

- Συντηρητικά: Δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών

- Χρωστικές: Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών

- Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή δομή

- Σχήμα: Συνήθως σφαιρικό ή κώλουρου κώνου

- Διαστάσεις: Διάφορες

- Βάση: 0,5 - 2 κιλά

- Επιδερμίδα: Δεν υπάρχει

- Εξωτερική επιφάνεια: Υπόλευκη

Μάζα τυριού:

- Υφή: Συμπαγής

- Χρώμα: Υπόλευκο

- Οπές: Δεν υπάρχουν κατά κανόνα

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΥ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΜΥ - 1650-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα από-

φαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΥΖΗΘΡΑ (MYZITHRA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

3δ. ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (XYNOMYZITHRA KRITIS) Απόφαση 313051/14.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 18/Β/14.1.94, 101/Β/16.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS), αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Κρήτη, από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή ΚΡΗΤΗΣ που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των Νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) από τυρόγαλα που προέρχεται από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) γάλα και τυρόγαλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρηση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια υποβάλλεται σε θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 92°C εντός 30 περίπου λεπτών της ώρας. Όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος είναι 68-70°C, προστίθεται σ' αυτό συνήθως μικρή ποσότητα μέχρι 15% κατά βάρος πλήρους γάλακτος πρόβειου ή γίδινου (πρόσγαλα), προερχόμενου από την περιοχή του άρθρου 1 της παρούσας.

3. Η θέρμανση του τυρογάλακτος γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τη θερμοκρασία των 80°C οπότε εμφανίζονται νιφάδες πήγματος. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης μέχρι τη θερμοκρασία των 92°C, ενώ παράλληλα επιβραδύνεται πολύ ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στις συνθήκες αυτές δημιουργείται ένα παχύ στρώμα πήγματος στην επιφάνεια του θερμού τυρογάλακτος, το οποίο μετά παραμονή σε ακινησία για 30 περίπου λεπτά μεταφέρεται σε καλούπια και στραγγίζει για 3 έως 5 ώρες.

4. Μετά την στράγγιση προστίθεται στο πήγμα 1,5 - 2,0% αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) αναμειγνύεται προσεκτικά για να αποκτήσει ομοιογενή σύσταση, τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους και πιέζεται για μία περίπου εβδομάδα κατά τη διάρκεια της οποία αυξάνεται η οξύτητά του και αποκτά υπόξινη έως όξινη γεύση. Το πιεσμένο πήγμα τοποθετείται σε βαρέλια με πολύ προσοχή κατά τρόπο ώστε να μην υπάρχουν κενά στη μάζα του και μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασίας μικρότερη των 10°C, όπου παραμένει για περίοδο δύο τουλάχιστον μηνών να ωριμάσει και στη συνέχεια διατίθεται στο εμπόριο. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης τα βαρέλια τοποθετούνται ανεστραμμένα στο χώρο ωριμάνσεως μεχαλαρά προσαρμοσμένο το κάλυμά τους, ώστε τυχόν ηαποβαλλόμενη υγρασία να μπορεί να απομακρυνθεί.

5. Η παρασκευή και ηωρίμανση του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην περιοχή που αναφέρεται στο άρθρο 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 55% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 45%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί με κοκκώδη έως αλοιφώδη υφή.

Σχήμα: Άμορφη μάζα.

Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Μαλακή, κοκκώδης έως αλοιφώδης
- Χρώμα: Λευκό ως υπόλευκο
- Οπές: Δεν υπάρχουν.

Απαγορεύεται η χρήση στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΞΥΝΟΜΥ-

ΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύεται ως εξής:

1. Τα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΞΥ-ΚΡ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΞΥ-ΚΡ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ΄ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγη, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Στην απόφαση Α.Χ.Σ. 92/1992 και όπου αλλού απαντάται η φράση «Ελληνικά παραδοσιακά τυριά» αντικαθίσταται με τη φράση «Τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης» (ΠΟΠ).

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ	Η ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
Γ. ΠΑΡΙΣΑΚΗΣ	ΕΛ. ΠΑΛΛΑΡΗ

Τα μέλη

Ν. Γκέλης, Π. Μαυρίκος, Χ. Χαμαλίδης, Δ. Ψωμάς, Δ. Λαδικός

Η ισχύς της παρούσας αρχίζει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 13 Ιουνίου 1995

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ	ΥΦΥΠ. ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΑΛ. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ	**ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ**

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Εκδίδει την ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ από το 1833

Διεύθυνση : Καποδιστρίου 34 Ταχ. Κώδικας : 104 32 TELEX : 22.3211 ΥΡΕΤ GR FAX : 5234312	Οι Υπηρεσίες του **ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ** λειτουργούν καθημερινά από **8.00΄** έως **13.00΄**

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

* Πώληση ΦΕΚ όλων των Τευχών Σολωμού 51 τηλ.: 52.39.762
* ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ: Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.188
* Για φωτοαντίγραφα παλαιών τευχών στην οδό Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.141
* Τμήμα πληροφόρησης: Για τα δημοσιεύματα των ΦΕΚ Σολωμού 51 τηλ.: 52.25.713 – 52.49.547

* Οδηγίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.48.785
Πληροφορίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.25.761

* Αποστολή ΦΕΚ στην επαρχία με καταβολή της αξίας του δια μέσου Δημοσίου Ταμείου Για πληροφορίες: τηλ.: 52.48.320

Τιμές κατά τεύχος της ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ:

Κάθε τεύχος μέχρι 8 σελίδες δρχ. 100. Από 9 σελίδες μέχρι 16 δρχ. 150, από 17 έως 24 δρχ. 200

Από 25 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σέλιδου ή μέρους αυτού) αυξάνεται κατά 50 δρχ.

Μπορείτε να γίνετε συνδρομητής για όποιο τεύχος θέλετε. Θα σας αποστέλλεται με το Ταχυδρομείο.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 2531		Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 3512	
Η ετήσια συνδρομή είναι:		Ποσοστό 5% υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοηθείας του Προσωπικού (ΤΑΠΕΤ)	
α) Για το Τεύχος Α΄	Δρχ. 20.000	Δρχ.	1.000
β) » » » Β΄	» 40.000	»	2.000
γ) » » » Γ΄	» 10.000	»	500
δ) » » » Δ΄	» 40.000	»	2.000
ε) » » » Αναπτυξιακών Πράξεων	» 25.000	»	1.250
στ) » » » Ν.Π.Δ.Δ.	» 10.000	»	500
ζ) » » » ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	» 5.000	»	250
η) » » » Δελτ. Εμπ.& Βιομ. Ιδ.	» 10.000	»	500
θ) » » » Αν. Ειδικού Δικαστηρίου	» 3.000	»	150
ι) » » » Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	» 210.000	»	10.500
ια) Για όλα τα Τεύχη εκτός ΤΑΕ-ΕΠΕ	» 110.000	»	5.500

Πληροφορίες: τηλ. 52.48.320